

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica			
	TIRRENO C.T.			
4	Pizza Food	01/12/2014	<i>UN SETTORE IN MOVIMENTO</i>	2
46/47	Pizza Food	01/12/2014	<i>A TU PER TU CON IL BUSINESS</i>	3
III	La Repubblica - Cronaca di Roma	08/11/2014	<i>TIRRENO C.T. ROMA DA GUSTARE</i>	5
44/45	Pizza Food	01/11/2014	<i>CAMPIONI IN RIVA AL MARE</i>	7
99	Italia A Tavola	01/10/2014	<i>OTTOBRE-NOVEMBRE</i>	9
100	Italia A Tavola	01/10/2014	<i>TIRRENO CT ROMA DA GUSTARE</i>	10
92	Pianeta Hotel	01/10/2014	<i>FIERE ED EVENTI DA NO PERDERE</i>	11
48	Pizza Food	01/10/2014	<i>IL VALORE AGGIUNTO DELLA GARA</i>	12
50	Pizza Food	01/10/2014	<i>OSPITALITATA' ITALIA IN PRIMO PIANO</i>	13
94	Ristoranti	01/10/2014	<i>GLI APPUNTAMENTI</i>	14
96	Zafferano Magazine	01/10/2014	<i>L'AGENDA</i>	15



Gabriele Ancona
direttore responsabile



EDITORIALE

UN SETTORE IN MOVIMENTO

Cari lettori, questo mese sfogliate un numero di PizzaFood ricco di eventi. Manifestazioni e iniziative in sintonia con un settore che si sta muovendo nonostante la crisi economica e di valori che ci sta mettendo a dura prova. L'universo pizza si sta dimostrando dinamico e sta conquistando terreno un po' ovunque. Basti pensare alla "Piazza" che gli è stata dedicata nell'ambito del Salone del Gusto e Terra Madre, rassegna di alto profilo internazionale che quest'anno ha sviluppato il tema dell'educazione alimentare. Al Salone di Torino ha partecipato da protagonista anche un mostro sacro della comunicazione, il fotografo Oliviero Toscani che ha presentato il suo libro-tabloid "Tu vuoi fa' il Napoletano...". Toscani, testimonial importante, di grido, per il nostro settore, ha ritratto con il suo stile ironico ben 80 pizzaioli. A Vighizzolo d'Este (Pd) l'Università della Pizza ha invece organizzato l'8^a edizione di PizzaUp, il simposio tecnico che ha fatto il punto su digeribilità e calore oltre a trasformarsi in un set per la registrazione del cortometraggio "La farina e il fuoco" e di una serie di brevi episodi dedicati a differenti tipologie di pizza che saranno veicolati su canali televisivi italiani ed esteri e sul web. Spostiamoci nella capitale, dove nell'ambito di **Tirreno CT** Roma da gustare la Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli ha messo in scena un apprezzatissimo Award Pizza 014, momento agonistico articolato in oltre 10 discipline. Sempre Roma è stata teatro della finale nazionale di Pizza Chef Emergente che ha visto competere i pizzaioli più promettenti under 35. E per concludere alla grande questa passerella sui momenti che hanno spinto la pizza in primo piano nelle ultime settimane ci spostiamo a Manhattan. Sentito il parere dei consumatori, il magazine americano TimeOut ha incoronato il nostro Ribalta miglior pizzeria di New York. ●



A tu per tu con il business

Ottimo bilancio per la prima edizione di "Tirreno CT Roma da gustare". Dal 9 al 12 novembre domanda e offerta dell'universo horeca si sono confrontati

Dal 9 al 12 novembre si è svolta alla Fiera di Roma una prima assoluta della manifestazione di riferimento per il settore della ristorazione e dell'offerta turistica nazionale. Con una partnership con Fiera Roma, Tirreno Trade ha esportato infatti il fortunato format Tirreno CT nella capitale con l'o-



biettivo di raccogliere l'offerta e la domanda del centro-sud Italia e del Mediterraneo. Nella quattro giorni di Tirreno CT Roma da gustare si sono incontrate le principali associazioni di categoria per confrontarsi sul futuro dei vari settori rappresentati. Partner di questa edizione è stata infatti Solidus, l'associazione che raccoglie le dieci principali federazioni del settore e che rappresenta per numeri e per importanza il meglio dell'ospitalità italiana. Grazie a questa partnership, la fiera ha proposto molti momenti di approfondimento: dai forum di settore ai convegni sulle tematiche più attuali, passando per le competizioni. Insomma un vero e proprio momento d'incontro per tutti i professionisti del settore (ristoratori, piz-



I TIRRENOCT
ROMA DA GUSTARE

**PIZZA
FOOD**

MANIFESTAZIONI



zaioli, operatori turistici, barman, cuochi, pasticceri) giunti in migliaia **per conoscere da vicino le tecnologie e le ultime novità dei loro mercati di riferimento.**

CONTATTI COMMERCIALI

Altro aspetto peculiare della manifestazione, anche segreto del suo ripetuto successo, è stato **l'incontro qualificato tra domanda e offerta:** uno scambio commerciale che ha creato importanti contatti. Il ricco programma di attività collaterali ha proposto inoltre decine di incontri di approfondimento tra **seminari e convegni**, facendo di **Tirreno CT** Roma da gustare una manifestazione in grado di offrire in un unico spazio tutti gli approfondimenti sull'attualità e il futuro delle diverse professioni coinvolte. Ampia rappresentanza per il made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del **wine e food** che hanno presentato le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo. In occasione di Tirreno C.T. Roma da gustare si è svolto anche **Vinóforum Trade**, un International Buyer Meeting che ha offerto alle aziende l'occasione di ampliare i propri canali commerciali e penetrare con più incisività i mercati capaci di assicurare uno sbocco di grande interesse per i vini italiani. ●



TIRRENO C.T. ROMA DA GUSTARE

Domani al via la manifestazione

Tutto è pronto per dare il la a "Tirreno C.T. Roma da gustare". Da domani, fino al 12 novembre, si svolge alla Fiera di Roma una prima assoluta della manifestazione di riferimento per il settore della ristorazione e dell'offerta turistica nazionale. Con una partnership con Fiera Roma, Tirreno Trade esporta infatti il fortunato format Tirreno C.T. nella Capitale con l'obiettivo di raccogliere l'offerta e la domanda del centro-sud Italia e del Mediterraneo. Raddoppia la sede, si potenziano gli spazi, ma la formula resta sempre quella che da 34 anni ha fatto di Tirreno C.T. l'evento di riferimento in Italia per la presentazione delle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, e rappresenta ogni anno negli spazi di Carrara Fiere un appuntamento unico nel suo genere. CON LA STESSA formula si svolgerà Tirreno C.T. Roma. A Tirreno C.T. si incontreranno le principali associazioni di categoria per confrontarsi sul futuro dei vari settori rappresentati. Partner di questa edizione sarà infatti Solidus, l'associazione che raccoglie le dieci principali federazioni del settore e che rappresenta per numeri e per importanza il meglio dell'ospitalità italiana. Grazie a questa partnership, la fiera proporrà molti momenti di approfondimento: dai forum di settore ai convegni sulle tematiche più attuali, passando per le competizioni. Insomma un vero e proprio momento di incontro per tutti i professionisti del settore (ristoratori, pizzaioli, operatori turistici, barman, cuochi,

pasticceri ecc ecc) attesi in migliaia per conoscere da vicino le tecnologie e le ultime novità dei loro settori.

ALTRO ASPETTO peculiare della manifestazione, anche segreto del suo ripetuto successo, sarà

l'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo settore che è sempre più in divenire:

uno scambio commerciale che crea importanti giri d'affari per gli operatori del centro e nord Italia. In questa

prima edizione "Tirreno C.T. Roma da gustare" si

propone con una serie di manifestazioni, convegni, concorsi e spettacoli in una delle cornici più belle ed allo stesso tempo raggiungibili del mondo: Roma.

IL RICCO programma di attività collaterali proporrà decine di incontri di approfondimento tra seminari e convegni, facendo di Tirreno C.T. Roma l'unica fiera in grado di offrire in un unico spazio tutti gli approfondimenti

sull'attualità e il futuro delle diverse professioni coinvolte. Ampia rappresentanza in fiera per il Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food per presentare le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo.

Un nuovo progetto nato allo scopo di promuovere l'ospitalità, la ristorazione, il turismo attraverso iniziative di vasto interesse, per rispondere a un mercato sempre più esigente e competitivo

INCONTRI, CONCORSI, WORKSHOP

MOLTEPLICI i settori merceologici coinvolti che intervengono a definire l'offerta turistica della Penisola: ristoranti, bar, gelaterie, pasticcerie, panifici, pizzerie, alberghi, strutture ricettive e stabilimenti balneari.

È l'universo dell'ho.re.ca che si mette in gioco per svelare le professionalità che sostengono il comparto, intervenendo al dibattito tramite le associazioni di categoria, la Federazione Italiana Cuochi, l'Associazione Italiana Gelatieri, la Fe-

derazione Italiana Barman, la Nazionale Italiana Scuola Pizzaioli.

Nell'ambito della rassegna, l'appuntamento con Artistica 2014 proporrà una competizione a carattere internazionale per valorizzare il trattamento artistico del prodotto gastronomico, che vedrà cuochi, pasticceri, panificatori, gelatieri confrontarsi con intaglio vegetale, sculture in ghiaccio, lavorazione dello zucchero e del cioccolato, composizioni in pane e cake design. Con la possibilità per

il pubblico di assistere a performance dal vivo e laboratori didattici.

MA CI SARÀ spazio anche per corsi di formazione professionale, workshop sulla sicurezza alimentare, dimostrazioni di cucina di grandi chef rivolte a chi vuole intraprendere la professione, maestri pizzaioli all'opera, approfondimenti su tematiche d'attualità come il cake design o la pizza gluten free, un master sperimentale in miscelazione alcol&caffè.



SETTORI merceologici

ALBERGHI

RISTORANTI

BAR & PUB

GELATERIE
& PASTICCERIE

PANIFICI

PIZZERIE

COMUNITÀ
E STRUTTURE
RICREATIVE

BALNEARIA



A TIRRENO C.T. LE ULTIME NOVITÀ NEL SETTORE
DELLE FORNITURE ANCHE PER BAR E PASTICCERIE

Informazione pubblicitaria
a cura della **A. Manzoni & C.**

Campioni in riva

A fine settembre sulla spiaggia di Viserba si sono dati battaglia i professionisti che hanno partecipato al 1° Campionato Nazionale Pizza Beach Rimini. Ideato da Robbie Pezzuol, in collaborazione con la Snip, ha previsto competizioni in sei categorie



Lina Monti, campionessa in Pizza classica

Non capitava dai tempi di Carmelo Calabrese, compianto fondatore dell'associazione Rimipizza. Dopo anni di silenzio, infatti, Rimini rialza la testa e fa risentire la sua voce nel mondo della pizza attraverso un'importante competizione: il 1° Campionato Nazionale Pizza Beach Rimini. L'ha ideato e progettato, in collaborazione con la **Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli (Snip)**, **Robbie Pezzuol**, pizzaiolo intraprendente che ha organizzato l'evento praticamente sulle spiagge del litorale romagnolo. Per essere più precisi, il 1° Campionato Nazionale Pizza Beach Rimini si è svolto all'interno della **Tavernetta sul Mare**, suggestiva location in riva al mare a **Viserba**. A contendersi la vittoria nelle varie categorie un cospicuo numero di concorrenti provenienti da tutt'Italia. E, a proposito di categorie, il 1° Pizza Beach Rimini si è declinato nelle gare di **Pizza classica**, **Pizza in pala**, **Stg pizza Napoli Style**, **Gluten free**,



Robbie Pezzuol ha ideato Pizza Beach

Free style e **Pinsa romana**. Di primo piano gli sponsor della manifestazione, tra cui **Rinaldi Superforni** e **Di Marco Produzioni Alimentari**, azienda specializzata in farine per produrre l'ormai celebre Pinsa romana.

FUTURO ITINERANTE

"È stata una manifestazione importante e gratificante - ha detto Pezzuol - che ha riportato a Rimini, dopo tanti anni, il gusto della competizione anche nel settore pizza. Soprattutto, è stata una festa che,



La giuria al gran completo



al mare



posso già anticipare, verrà riproposta nei prossimi anni con la **formula** della competizione **itinerante**". Il prossimo appuntamento di Pizza Beach si svolgerà quindi in un'altra località italiana di mare, probabilmente in Sicilia.

Anche la premiazione di questo 1° Campionato Nazionale Pizza Beach Rimini è stata a momento suggestivo. Perché accanto alle tradizionali coppe e trofei, simbolo della vittoria, l'organizzazione ha messo a disposizione una lussuosa limousine bianca che i vincitori di categoria hanno potuto sfruttare per un divertente tour tra le strade della città romagnola. Inoltre, i vincitori di categoria hanno avuto la possibilità di **partecipare gratuitamente** al prestigioso **Award Pizza 014** organizzato da **Snip**, prestigiosissima competizione (ben 13 le categorie in cui si gareggia) in programma in questo mese nei padiglioni fieristici della capitale nell'ambito di **Tirreno CT Roma da gustare**. ●

LE CLASSIFICHE PER CATEGORIA

Pizza classica

- 1° Lina Monti
- 2° Gaetano Manganelli
- 3° Ivan Signorelli

Pizza in pala

- 1° Andrea Trovarello
- 2° Giuseppe Paolo Doronzo
- 3° Arjan Bleta

Stg pizza Napoli style

- 1° Luam Sherifi
- 2° Arjan Bleta
- 3° Eridon Cela

Gluten free

- 1° Massimiliano Stammera
- 2° Giuseppe Auriemma

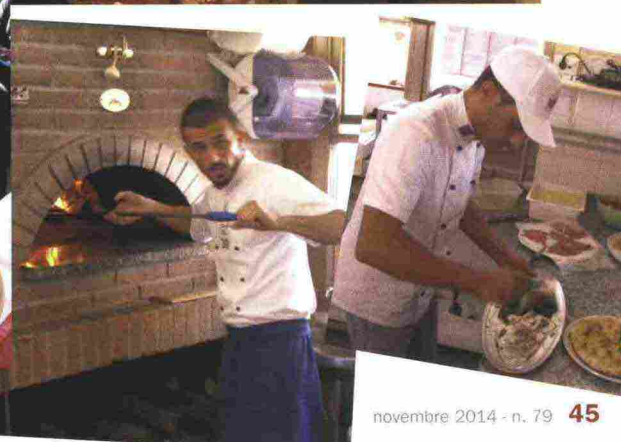
Pinsa romana

- 1° Davide Franzini
- 2° Marco Monturi
- 3° Mergim Berisha

Free style

- 1° Sleepy
- 2° Andrea Trovarello
- 3° Massimiliano Stammera

Da sinistra: Renzo Rinaldi (Rinaldi Superforni), Robbie Pezzuol (Pizza Beach), Tiziana Colombo (scrittrice), Giacomo Menici (ristoratore), Luigi Conti (Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli)



OTTOBRE - NOVEMBRE



Per i dettagli cerca il codice su www.italiaatavola.net



OTTOBRE fino al 18
SHOWRUM
Roma

"ShowRum" attraverso seminari e masterclass celebrerà il pirata dei distillati, il rum. Da quest'anno al via anche il progetto "Made in Italy for the Rum Industry". [cod.36235](#)



OTTOBRE fino al 19 ottobre
MOSTRA DEL BITTO
Morbegno (So)

Torna la Mostra del Bitto, giunta alla 107ª edizione. Il turista più curioso potrà anche andare alla scoperta di tutte le altre eccellenze enogastronomiche valtellinesi. [cod.35395](#)

OTTOBRE fino al 23
HOTEL 2014
Bolzano

Promozione, prenotazione e reputazione degli alberghi non possono fare a meno della rete: a Hotel 2014, si parlerà di come Internet possa aiutare il business dell'hotellerie. [cod.34868](#)



OTTOBRE fino al 21
AUTOCHTONA
Bolzano

Torna il Forum nazionale dei vini autoctoni, con gli appuntamenti "Autoctoni che passione!" e "Tasting Lagrein". Circa 100 produttori provenienti da 14 regioni italiane. [cod.35746](#)

OTTOBRE fino al 25
TRIESTESPRESSO EXPO
Trieste

Il caffè tiene come prodotto di larghissimo consumo ma necessita di un rilancio della qualità e del servizio. Non mancheranno convegni e degustazioni. [cod.36280](#)

OTTOBRE fino al 27
SALONE DEL GUSTO TERRA MADRE
Torino

Al Lingotto Fiere ed Oval di Torino, su un'area di 80mila m², prende vita uno dei più importanti appuntamenti italiani legati al mondo della gastronomia. [cod.34955](#)

OTTOBRE fino al 2 novembre
PECCATI DI GOLA E FIERA DEL TARTUFO
Mondovì (Cn)

Riconfermata la formula della passata edizione, che vedrà coinvolte tre piazze della città in un percorso enogastronomico tra degustazioni, visite guidate, laboratori e showcooking. [cod.35528](#)



NOVEMBRE fino al 2
FESTIVAL
Trevi (Pg)

Trevi (Pg) torna alla ribalta con Festival, due giorni all'insegna dell'olio extravergine di oliva Dop Umbria, con assaggi, mercati dei contadini, visite ai frantoi e lezioni di cucina. [cod.35757](#)



NOVEMBRE fino al 30
FRANTOI APERTI
Umbria

I borghi medievali dell'Umbria ospiteranno eventi dedicati all'olio extravergine di oliva e ai prodotti agroalimentari, lungo 5 weekend, con 35 frantoi della zona. [cod.35759](#)

NOVEMBRE fino al 10
IL BONTÀ
Cremona

Alla Fiera di Cremona torna la migliore rappresentazione fieristica dell'enogastronomia. Espositori da tutta Italia presenteranno le loro produzioni d'eccellenza. [cod.35633](#)

NOVEMBRE fino al 12
TIRRENO CI ROMA DA GUSTARE
Roma

La prima edizione della mostra convegno si terrà al Centro Fieristico di Roma e sarà il punto di riferimento per tutto il settore ospitalità e ristorazione del centro-sud Italia. [cod.35978](#)

Oleide, la disfida della bruschetta

Spello si prepara per la festa dell'olio



Spello si prepara per la festa dell'olio. L'evento si svolgerà dal 14 al 16 novembre.



Eventi

Tirreno CT

Roma da gustare

Tutto pronto per la prima edizione



La prima edizione della mostra-convegno si terrà dal 9 al 12 novembre al Centro Fieristico di Roma e sarà il punto di riferimento per tutto il settore ospitalità e ristorazione del centro-sud Italia e del Mediterraneo

Dal 9 al 12 novembre si svolgerà alla Fiera di Roma una prima assoluta della manifestazione di riferimento per il settore della ristorazione e dell'offerta turistica. Con una partnership con Fiera Roma, Tirreno Trade esporta il fortunato format **Tirreno CT** nella Capitale con l'obiettivo di raccogliere l'offerta e la domanda del centro-sud Italia e del Mediterraneo. Raddoppia la sede, si potenziano gli spazi, ma la formula resta sempre quella vincente che da 34 anni ha fatto di **Tirreno CT** l'evento di riferimento in Italia per la presentazione delle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, e rappresenta ogni anno negli spazi di Carrara Fiere un appuntamento unico nel suo genere.

Con la stessa formula si svolgerà **Tirreno CT** Roma, dove si incontreranno le

principali associazioni di categoria per confrontarsi sul futuro dei vari settori rappresentati. Partner di questa edizione sarà infatti Solidus, l'associazione che raccoglie le dieci principali federazioni del settore e che rappresenta per numeri e per importanza il meglio dell'ospitalità italiana. Grazie a questa partnership, la fiera proporrà molti momenti di approfondimento: dai forum di settore ai convegni sulle tematiche più attuali, passando per le competizioni. Insomma un vero e proprio momento di incontro per tutti i professionisti del settore attesi in migliaia per conoscere da vicino le tecnologie e le ultime novità dei loro settori.

Altro aspetto peculiare della manifestazione, anche segreto del suo ripetuto successo, sarà l'incontro qualificato tra domanda e offerta di questo settore che è sempre più in divenire: uno scambio com-

merciale che crea importanti giri d'affari per gli operatori del centro e nord Italia. In questa prima edizione

"**Tirreno CT** Roma da gustare" si propone con una serie di manifestazioni, convegni, concorsi e spettacoli in una delle cornici più belle e allo stesso tempo raggiungibili del mondo: Roma.

Il ricco programma di attività collaterali proporrà decine di incontri tra seminari e convegni, facendo di **Tirreno CT** Roma l'unica fiera in grado di offrire in un unico spazio tutti gli approfondimenti sull'attualità e il futuro delle diverse professioni coinvolte. Ampia rappresentanza in fiera per il Made in Italy agroalimentare, con le principali associazioni del settore del wine e food per presentare le loro eccellenze territoriali in abbinamento alla tecnologia che distingue l'Italia nel mondo. Per informazioni: www.tirrenoctroma.it ☎ cod 35978

NOVEMBRE

Dal 9
al 12

BACK OFFICE

agenda



HOSTELCO
Barcellona
20-23 ottobre

Le ultime novità in fatto di attrezzature e soluzioni innovative per la ristorazione, l'ospitalità e le collettività. Quattro giorni alla fiera di Barcellona (Gran Via) dedicati alle ultime tendenze e ai nuovi trend di mercato. Da non perdere l'area Hbe Hospitality Business, una vetrina su ospitalità, ristorazione, fitness, wellness e settori affini. Ingresso € 15 con pre-accredito sul sito.
hostelco.com



HOTEL/AUTOCHTONA
Bolzano
20-23 ottobre

Al via a Fiera Bolzano Hotel, manifestazione internazionale rivolta ai settori dell'ospitalità e della ristorazione (leggi l'anteprima a pagina 35) e Autochtona, forum nazionale dei vini autoctoni che quest'anno raggiunge il traguardo delle undici edizioni. Autochtona si tiene dal 20 al 21 ottobre in contemporanea a Hotel. Il 22 sarà invece dedicato ai Vignaioli dell'Alto Adige che presenteranno in degustazione dei loro vini. Biglietto on line € 15.
fierabolzano.it/hotel



SUN
Rimini
23-25 ottobre

Le soluzioni per allestire al meglio le spiagge fatte per amanti del benessere e del fitness; le sdraio, le sedute e gli arredi di design ed ecocompatibili; gli ombrelloni e le attrezzature hi-tech per arredare gli spazi outdoor. Sono solo alcune tra le novità presentate al Sun, il Salone Internazionale dell'Esterno, in programma a Rimini Fiera. In contemporanea si svolge la biennale Tende&Tecnica. L'ingresso è riservato agli operatori. Biglietto gratuito su invito.
sungiosun.it

di Stefano Nincevich

Fiere ed eventi da non perdere



WORLD TRAVEL MONITOR FORUM
San Giuliano T. (Pi)
28-29 ottobre

Al via il "think tank" dell'industria globale del turismo. Indagini, ricerche e previsioni sugli scenari presenti e futuri del settore. Per iscrizioni **klatte@ipkinternational.com**



BIOLIFE
Bolzano
7-9 novembre

Ritorna alla Fiera di Bolzano la kermesse specializzata nelle eccellenze biologiche regionali. Espongono 200 produttori medio-piccoli da tutta l'Italia e dall'estero.
fierabolzano.it/biolife



TIRRENO CT ROMA
9-12 novembre

La prima edizione di "Tirreno CT Roma da gustare" vuole diventare il punto di riferimento per l'ospitalità e la ristorazione del centro-sud Italia e del Mediterraneo.
tirrenoctroma.it



BTC
Firenze
11-12 novembre

Per due giorni Fortezza da Basso fa da cornice a Btc, punto di networking, cultura e aggiornamento per la community degli operatori della comunicazione e del marketing legato agli eventi. **btc.it**



EQUIP'HOTEL
Parigi
16-20 novembre

Cinque maxi aree a Porte de Versailles per mettere in mostra l'universo dell'hotellerie: ristorazione, benessere, design, soluzioni tecnologiche e cleaning. Biglietto € 25 sul sito.
equiphotel.com



MATCHING
Rho (Milano)
24-26 novembre

Torna per il decimo anno l'evento fatto per favorire il networking tra le imprese. Nel 2013 in fiera c'erano 1600 imprese con oltre 45mila incontri di business.
e-matching.it



PizzaFood incontra i pizzaioli affiliati alla Snip. Un viaggio lungo la penisola per conoscere i professionisti istruttori della Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli

Il valore aggiunto della gara



Le competizioni sono momenti importanti di formazione e aggiornamento. Ne è più che convinto un pizzaiolo titolato e di esperienza come Giuseppe Auriemma, istruttore Snip e patron della Pizzeria The Big Apple 2 nel Cagliaritano



Auriemma, al centro, con due colleghi della Snip

Le competizioni legate all'universo della pizza stanno assumendo un rilievo sempre più importante nello scenario italiano e mondiale: si sono infatti trasformate in veri e propri atelier dove i concorrenti elaborano pizze sempre più sane ed equilibrate nutrizionalmente, altamente digeribili e alla portata anche di chi soffre di intolleranze alimentari. Ne sa qualcosa **Giuseppe Auriemma**, 32 anni, titolare della pizzeria **The Big Apple 2** a **Selargius** (Cagliari), che negli ultimi mesi ha partecipato con successo a una rosa di competizioni importanti, vetrine esclusive della pizza, anche all'estero.

SEMPRE IN ACTION

"Dal mio ingresso nella **Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli** -spiega Auriemma- avvenuto un anno fa, è nata una prezio-

sa collaborazione, mi sono perfezionato e sono diventato **istruttore** dei corsi di aggiornamento per la regione. Il presidente, **Luigi Conti**, è disponibile tutti i giorni, ma anche di notte se serve, pronto a darci una mano, un consiglio prezioso o un'idea su una creazione da realizzare al meglio e in breve tempo. Col suo modo affabile e al tempo stesso pratico, senza tanti giri di parole, ci fa sentire come in una grande famiglia e ci aiuta spontaneamente anche più del dovuto. Nella **Snip** (scuolanazionaleitalianapizzaioli.com) il nostro motto è 'in action', per non fermare mai la crescita professionale e arrivare sempre a conquistare nuovi traguardi. Basti pensare che non 'molliamo'

i nostri corsisti finché non hanno ultimato il percorso a pieni voti". Quello della pizza è un mondo in costante evoluzione. Le farciture e la presentazione del prodotto, per esempio, stanno "lievitando"

AWARD PIZZA 014

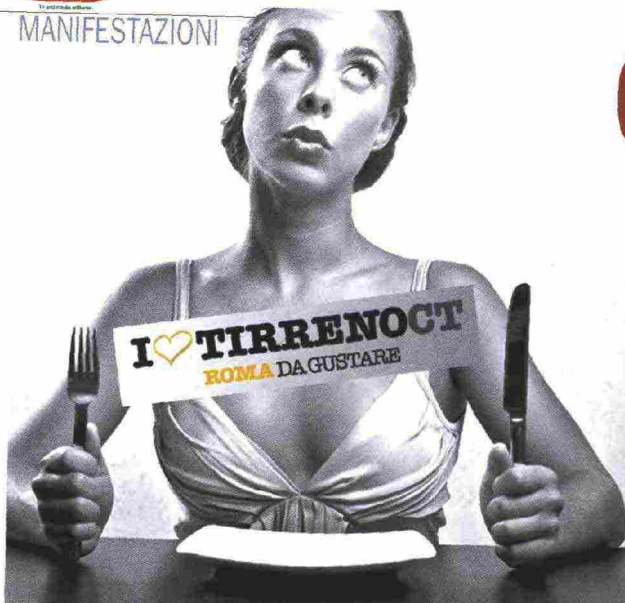
Giuseppe Auriemma parteciperà con la Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli (nello spazio espositivo della Snip) anche ad "Award Pizza 014", competizione di pizza in programma dal 9 al 12 novembre presso il Centro Fieristico di Roma nell'ambito della manifestazione **Tirreno CT Roma** da gustare. Una vetrina che sarà il punto di riferimento per tutto il comparto produttivo che riguarda l'ospitalità e la ristorazione del Centro-Sud Italia e del Mediterraneo.

do" sempre più verso livelli di pura eccellenza. "È una ragione per cui **le competizioni sono fondamentali** per aggiornarsi e acquisire nuove nozioni, un modo per confrontarsi e mettersi alla prova davanti a migliaia di visitatori". Grazie anche alle sue origini napoletane e al suo carattere vulcanico, Giuseppe è sempre pronto a nuove sfide, seguendo la tendenza dei pizzaioli più sensibili e proiettati a offrire il miglior prodotto possibile. Così lo scorso luglio, grazie alla **Snip**, ha partecipato a due competizioni in Germania e in agosto al Festival della pizza a Rocca di Papa (Roma). ●



PIZZA
FOOD

MANIFESTAZIONI



Ospitalità Italia in primo piano

Al via dal 9 al 12 novembre la prima edizione di "Tirreno CT Roma da gustare", mostra convegno che vuole promuovere l'universo horeca nazionale. In cartellone una nutrita serie di incontri, eventi, concorsi e spettacoli per ogni settore merceologico



Organizzata da **Fiera Roma e Tirreno Trade**, la prima edizione della mostra convegno "**Tirreno CT Roma da gustare**" si terrà dal 9 al 12 novembre 2014 presso il Centro Fieristico di Roma e sarà il punto di riferimento per tutto il comparto produttivo che riguarda l'ospitalità e la ristorazione del Centro-Sud Italia e del Mediterraneo.

Lo scopo è quello di **promuovere l'ospitalità, la ristorazione, il turismo** attraverso iniziative professionali di vasto interesse, capaci di coinvolgere tutti gli operatori dei settori di attività di riferimento e che siano le migliori risposte a un mercato sempre più esigente e competitivo. Su 12.000 metri quadri di superficie espositiva, "**Tirreno CT Roma da gustare**" proporrà una serie di **manifestazioni, convegni, concorsi e spettacoli** per ogni settore merceologico di riferimento. L'ambizione è diventare un evento culturale e gastronomico, che metta in risalto quella che è la peculiarità italiana e che ci ha fatto apprezzare in tutto il

mondo: cuore, gusto e creatività. Un calendario ricco di appuntamenti, quindi, e che sta suscitando già grandi aspettative. Tra le manifestazioni più significative, da segnalare Award Pizza 014, un articolato progetto organizzato dalla **Snip, Scuola Nazionale Italiana Pizzaioli**. Award Pizza 014 sarà infatti una vetrina d'eccezione per il mondo pizza. Un potente veicolo pubblicitario, di straordinaria efficacia in quanto strumento di contatto giornaliero fra i professionisti del settore presenti a "**Tirreno CT Roma da gustare**". ●

PIZZA AGONISTICA

Nello specifico, Award Pizza 014 sarà una competizione di pizza polivalente nello spazio espositivo della Snip, che si trasformerà in una vetrina "aperta" alla quale potranno affacciarsi ogni giorno i numerosi visitatori per osservare, gustare, partecipare e raccogliere quanto di più interessante verrà loro proposto dai Maestri Pizzaioli Snip e dai professionisti presenti alle sessioni di gara. Per quanto riguarda il momento agonistico sono previste ben 13 discipline: Pizza in teglia, Pinsa romana, Pizza in pala, Pizza tonda, Pizza senza glutine, Pizza dessert, Pizza gourmet, Pizza&Vino, Pizza&Birra, Freestyle, Pizza larga, Pizza veloce, Pizza ball.



a cura di Raffaella Nobile



*Scegli fra oltre
70 eventi nel
settore food
e beverage*

1/4 novembre

Cosmofood

Vicenza / www.cosmofood.it

Eccellenze dei settori food e beverage e relative tecnologie in mostra nel Padiglione 7 della Fiera di Vicenza, con un programma collaterale di oltre 70 eventi. Per gli operatori della ristorazione tanti i temi d'interesse, sviluppati da corsi e seminari: da "La gestione della materia prima" e "Tecniche di cottura innovative" a "Come aprire un locale" e "Risparmiare nella cucina moderna", inframmezzati da degustazioni e dimostrazioni pratiche. Tutto da scoprire anche il settore dedicato ai prodotti senza glutine, bio, vegani e per chi ha intolleranze alimentari. A Cosmofood, al quale partecipano circa 300 espositori, è possibile anche effettuare ordini. Ingresso 5 euro, 1 euro in più per chi preferisce l'opzione "salta coda".

9/12 novembre

TirrenoCT Roma / Roma / www.tirrenoctroma.it

Tirreno Trade e Fiera di Roma promuovono insieme questo nuovo appuntamento con le attrezzature e le forniture per il fuori casa. Tante novità in mostra e tanti eventi collaterali. Per gli operatori ticket d'ingresso ridotto a 3 euro, scaricabile dal sito.

30 novembre / 3 dicembre

Tecno&Food / Padova / www.tecnoefood.com

Panoramica sulle attrezzature per la ristorazione e il fuori casa alla Fiera di Padova. Tra gli appuntamenti da non perdere quelli con le nuove tendenze della ristorazione e i nuovi trend del caffè, la Wine Gallery e la seconda tappa di Baritalia by Bargiornale (1° dicembre, Sala Carraresi). Ingresso libero, pre-accredito consigliato.

14/17 novembre

Gluten Free Expo

Rimini / www.glutenfreeexpo.it

A Rimini Fiera il salone che è una tappa obbligata per chi vuole organizzare nel suo locale un'offerta affidabile, senza rischi e ricca di gusto per la sempre crescente fascia di clienti intolleranti al glutine. Ogni giorno in programma showcooking, corsi e laboratori. Sabato 15, il Gluten Free World Championship. Ingresso per 1 giorno a 10 euro, per l'intero periodo (4 giorni) a 32 euro.

L'AGENDA / DIARY
ITALIA
2014

★	BOLZANO HOTEL	Bolzano	20 - 24/10/2014
	COSMOFOOD	Vicenza	1 - 4/11/2014
★	MERANO WINE FESTIVAL	Merano	8 - 10/11/2014
	BONTÀ	Cremona	8 - 11/11/2014
	ROMA DA GUSTARE	Roma Fiera	9 - 12/11/2014
	MEDCARNI	Latina	14 - 18/11/2014
	GASTRONOMICA	Latina	14 - 18/11/2014
	RISTORA HOTEL SICILIA	Belpasso/CT	15 - 18/11/2014
	INTERPOMA 2014	Bolzano	20 - 22/11/2014
★	TECNO & FOOD	Padova	30/11 - 3/12/2014
	MIG	Longarone	30/11 - 3/12/2014

2015

★	SIGEP	Rimini	17 - 21/01/2015
	A.B. TECH 2015	Rimini	17 - 21/01/2015
★	EXPO RIVA HOTEL	Riva	25 - 28/01/2015
★	IDENTITÀ GOLOSE	Milano	7 - 9/02/2015
★	RISTO EXPO	Erba	15 - 18/02/2015
★	ALIMENT	Montichiari/BS	21 - 24/02/2015
★	TIRRENO CT	Massa	22 - 26/02/2015
★	TUTTOFOOD	Rho - Milano	3 - 6/05/2015
★	EUROCARNE	Verona	10 - 13/05/2015
	MEAT TECH	Rho - Milano	19 - 23/05/15
★	HOST	Rho - Milano	23 - 27/10/2015

ESTERO
2014

	GAST	Salisburgo	08 - 12/11/14
★	FHC	Shanghai	12 - 14/11/14
	EQUIP'HOTEL	Parigi	16 - 20/11/14
	EXPOGAST	Luxembourg	22 - 26/11/14

2015

	SIRHA	www.sirha.com	Lyone	24 - 28/01/15
	GULFOOD		Dubai	08 - 12/02/15
★	NAFEM		Anaheim	19 - 21/02/15
	INTERNORGA		Hamburg	13 - 18/03/15
★	HOTELEX		Shanghai	30 - 02/04/15
	HOREX SIBERIA		Novosibirsk	15 - 17/04/15
	FHI		Jakarta	15 - 18/04/15
	FOOD & HOTEL VIET		Ho-Chi Minh	21 - 23/04/15
	TECNOALIMENTARIA		Barcellona	21 - 24/04/15
	HOFEX		Hong Kong	06 - 09/05/15
★	NRA		Chicago	16 - 19/05/15
	FOOD & HOTEL TH	www.foodhotelthailand.com	Bangkok	02 - 05/09/15
	FHM		Kuala Lumpur	29 - 02/10/15

